

Gli Antipasti

*Il carpaccio di manzo, pepe di Sichuan, zucchine
e fiore di zucca ripieno al pecorino romano*

12

La cheesecake di burrata, taralli e datterini al basilico

10

L'insalatina di spinacini, ananas, lamponi, soia edamame e semi di zucca

10

Il crudo di pesce

25

Il merluzzo in crosta di carbone, piselli, cipolla di Tropea e maionese al limone

14

Il tonno scottato, salicornia, pesca e aglio nero

14

I Primi Piatti

I cappellacci al mascarpone, foie gras e caramello allo zafferano

18

Gli gnocchi all'ortica, gallina padovana, tartufo nero

14

*Il risotto Carnaroli al timo, salmone fumé, burro agli agrumi e pepe rosa
(min. 2 persone)*

14

I tagliolini al limone, burrata, crudo di gambero rosso, salicornia

16

Le orecchiette di Gagnano in salsa di acciughe, verdure e provola dolce

12

I Secondi Piatti

Il filettino di cinghiale scottato, porri, mandorle e ristretto di merlot

18

La selezione di formaggi

Fresco di capra, Bettelmatt, Comté +24, Nostrano Quader, erborinato di pecora

22

La battuta di manzo, uovo in camicia, tartufo nero

18

Il filetto di branzino, spinacini, salsa di peperone

24

Il pescato del giorno

(per due persone)

48

Dalla Griglia

Le costolette di agnello, zucchine, capperi, pomodorini e maionese al curry

20

La pluma di maialino iberico, patate, salsa ai frutti di bosco

18

La bistecca alla fiorentina

(consigliata per due persone)

5/etto

La costata di Sorana

4,5/etto

Lo Chateaubriand con la sua salsa bernese

(consigliato per due persone)

48

La bistecca Tomahawk di Wagyu

(consigliata per due persone)

100


I nostri Desserts

Brownie al cioccolato, crema inglese, sorbetto al lampone
e meringa italiana

7

Crema ai limoni di Amalfi, sorbetto alla fragola e lime,
croccante integrale, frutti di bosco

7

Panna cotta al pepe di Sichuan e lampone, crema al mango,
crumble al cocco 

7

Semifreddo al passion fruit 

7

Gelato al pistacchio di Bronte e nocciole sabbiate 

6

Croccante di pinoli, cremoso allo yogurt, mousse di more

7

Al Calice

<i>Fior d'Arancio spumante DOCG – Terre Gaie</i>	4
<i>Verduzzo friulano passito - Conte d'Attimis-Maniago</i>	5
<i>Moscato di Sicilia Liquoroso – Cantine Pellegrino</i>	5
<i>Sauternes – Chateau Lange-Reglat</i>	8
<i>Dindarello - Maculan</i>	5